



Hoofdgerechten

Overige

## **Crispy potatoes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 aardappelen (grote, bloemige)  
4 takjes koriander  
1 lente-uitje  
1 chilipeper  
scheutje olijfolie  
zout

### **Voor de dressing**

60 gram Griekse yoghurt  
35 gram parmezaanse kaas  
2 ansjovissen (filets, gezouten)  
25 gram Dijon mosterd  
200 gram mayonaise  
1 theelepel currypoeder  
1 citroen (het sap)

### **Bereidingswijze**

Kook de aardappelen in gezouten water tot ze net gaar zijn. Giet ze af en laat ze uitdampen. Zet ze 1 nacht in de koelkast.

Snij de aardappelen in partjes en bak ze krokant in olijfolie. Frituren kan ook.

Weeg voor de dressing de yoghurt, de mayonaise, de mosterd, de Parmezaanse kaas, de ansjovis, het currypoeder en het citroensap af en mix alles in een blender. Giet de saus door een fijne zeef en bewaar in een plastic spuitflesje.

Werk de gebakken aardappelen af met de dressing en de verse smaakmakers (koriander, lente-ui en chili) gesneden in de gewenste vorm.

**Tip:**

Wil je lekker knapperige aardappelen? Ga dan voor Charlotte of Nicola.

**Keukenbenodigdheden**

Blender

Zeef



